WestBend®

KETTLE KRAZY™



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

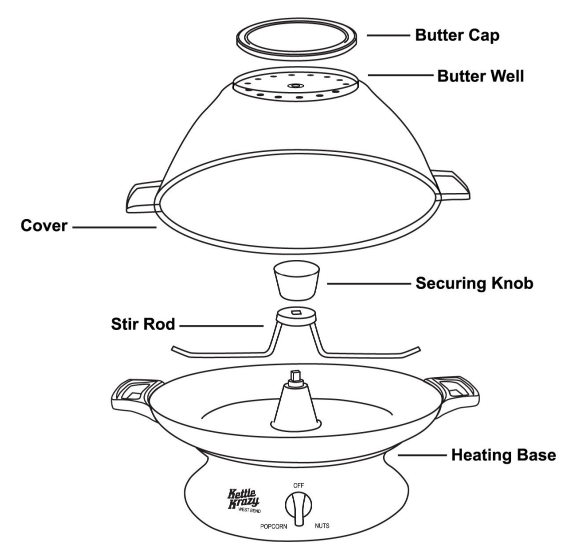
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Products Group International may cause injuries.
- Do not overtighten handle screw. Overtightening can result in stripping of screws or cracking of handle
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- To prevent injury or damage to your person or your property, do not contact any moving parts during operation.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts when handling hot surfaces.
- Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- This popcorn heating will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn and oil before operating.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use this appliance or the cover on the stovetop, under the broiler, or in the freezer.
- Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always turn the unit away from you and over a countertop so that residual hot oil or water running out will not cause burns.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not leave appliance plugged in when it is not being used.
- Always plug appliance into a 120 volt, AC outlet **ONLY**. To disconnect, turn selection knob to “OFF,” then remove plug from outlet.
- Always unplug appliance from outlet before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.

- Never leave appliance unattended when it is plugged into an outlet.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE USING THE FIRST TIME



Follow instructions in the “Cleaning your Kettle Krazy™” section.

Note: Periodically check the handles to ensure that they are completely tightened; they should feel secure and not wobble. **DO NOT OVERTIGHTEN, AS STRIPPING OF THE SCREWS AND BREAKAGE OF THE HANDLE CAN OCCUR.**

USING YOUR KETTLE KRAZY™

Place heating base on a flat, dry surface. The heat-resistant base allows for safe table use.

Preparing Popcorn

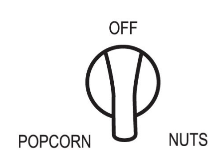
Quarts of Popcorn	Amount of Oil	Amount of Corn	Amount of Butter
2	1 Tablespoon	⅓ Cup	1 Tablespoon
4	2 Tablespoons	⅔ Cup	2 Tablespoons
6	2 ½ Tablespoons	¾ Cup	3 Tablespoons

**If using a gourmet/premium grade of corn, use less than amount of corn specified above. To yield 2 quarts of popcorn, use ¼ cup corn; for 4 quarts of popcorn, use ½ cup; for 6 quarts of popcorn, use ⅔ cup. Use the same amounts of oil and butter specified above.

1. Put the proper amount of vegetable oil and corn into the heating base. Do not add more corn or oil than recommended. Spread the corn evenly over the popping surface. Do not substitute butter, margarine, shortening, or lard for vegetable oil as these will burn or smoke excessively. Use oils recommended for popcorn, as others do not yield as good results.
2. Place the cover on the heating base making sure the handles of the cover fit into the handles of the heating base. If buttered corn is desired, divide recommended amount of refrigerated butter into 6 equal-sized pats and place in a single layer over the holes in the butter well. (If unrefrigerated butter is used, add to the butter well after the first kernel of corn pops.) Popcorn will be buttered

as it pops. Do not place the butter cap on the butter well until after the corn is popped. If unbuttered corn is desired, do not add butter to the butter well and do not place the cap onto the butter well until after the corn is popped.

3. Ensure the selection knob is set to “OFF,” plug cord into a 120 volt, AC outlet **only**. Turn the selection knob to “POPCORN,” and the stir rod will begin to rotate and the base will heat. The stir rod will continue to stir until the selection knob is turned to “OFF.” **Note:** Diagram shows selection knob in the “OFF” position; long end of the selection knob will point down. To select “POPCORN” or “NUTS,” the long end of the selection knob will point to the selection.



4. Do not shake the the Kettle Krazy™ during the popping cycle. In 6 to 8 minutes, depending on quantity of corn being popped, the popping cycle will be completed. **The cycle is done when there is a pause of about 3 seconds between kernels popping.** Turn selection knob to “OFF,” unplug cord from wall outlet.
5. If the butter is not completely melted in the butter well, use a pastry brush to push any remaining butter through the holes.
6. Snap the butter cap securely onto the butter well. This cap must be on the cover before the Kettle Krazy™ is inverted. Make sure the handles of the cover are placed into the handles of heating base. Grasp the handles firmly and turn the Kettle Krazy™ upside down, turning it away from you. Lift the heating base away from the cover, being careful of escaping steam.
7. Popcorn is now ready for serving. Sprinkle the popcorn with salt if desired.

Popping Additional Batches of Popcorn - If you plan to pop more corn immediately, transfer popcorn from the cover to another serving bowl. **Let the base cool**, then follow steps 1 through 6 above.

Preparing Roasted Nuts

1. Add ingredients to the Kettle Krazy™. Add an even layer of nuts to the bottom, then dry ingredients. Add liquid last. Do not roast more than 1 cup of nuts at a time.
2. Ensure the selection knob is set to “OFF,” plug the cord into a 120 volt, AC outlet only. Turn the selection knob to “NUTS,” and the stir rod will begin to rotate and the base will heat. Note: The stir rod will continue to stir until the selection knob is turned to “OFF.”
3. Do not cover or shake the Kettle Krazy™ during the roasting cycle. In 6 to 8 minutes, depending on the quantity of nuts being roasted, the roasting cycle will be completed. Turn the selection knob to “OFF,” unplug the cord from the wall outlet.
4. Using a non-metallic spoon, scoop the nuts out of the base and transfer to a baking sheet covered in parchment or waxed paper and let cool completely before eating.

Roasting Additional Batches of Nuts - If you plan to roast more nuts immediately, **let the base cool**, then follow steps 1 through 4 above. You may need to clean the base before roasting additional batches of nuts. Refer to “Cleaning your Kettle Krazy™” section.

CLEANING YOUR KETTLE KRAZY™

Clean your Kettle Krazy™ After Every Use - Your Kettle Krazy™ should be cleaned after each use. Always allow heating base to cool before cleaning.

Cleaning the Cover - Wash the cover and butter cap in warm, soapy water with a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Do not use scouring pad or abrasive powder on the cover as these could cause scratching.

Cleaning the Stir Rod - Remove the stir rod from the heating base by unscrewing the securing knob counter-clockwise. Wash the rod and securing knob with warm, soapy water using a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Replace the stir rod after cleaning the base, making sure it fits over the square peg on the hub. Secure with securing knob.

Cleaning the Base - Clean the non-stick surface of the base with a damp, soapy dishcloth, sponge or nylon-scouring pad. Wipe the surface with a damp cloth and dry. Do not use abrasive scouring pads or powders on non-stick finish as scratching may occur. After roasting nuts, while the base is still warm, add warm water to soak the sugar coating from the Kettle Krazy™, wait until it is cool and then dump out the water. Wipe the surface with a warm, soapy dishcloth, then wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
After consistent use, the non-stick finish may discolor. To remove discoloration, use a soft cloth saturated with lemon juice or vinegar and rub over finish. Then wipe the finish with a damp cloth and dry.

DO NOT PLACE COVER, BUTTER CAP, STIR ROD, OR HEATING BASE IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.

This appliance has no user serviceable parts.

RECIPES

Try some of our favorite recipes using the Kettle Krazy™ that we have included on the following pages to get you started.

Cinnamon Glazed Nuts

½ cup Sugar
¼ tbsp. Ground cinnamon
1 cup Nuts
¾ tsp. Vanilla
⅛ cup Water

Mix sugar and cinnamon together. Put nuts and sugar mixture in Kettle Krazy, add liquid. Follow directions to roast nuts.

Kettle Corn

1½ tbsp. Oil
1½ tbsp. Sugar
½ cup Popcorn

Add sugar and follow basic directions to pop popcorn.

Caramel Corn

2 tbsp. Vegetable oil
⅓ cup Popcorn

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl and let appliance cool completely.

When cooled, wipe the non-stick surface then add the following:

2 tbsp. Butter or margarine
¼ cup Granulated sugar
¼ cup Brown sugar, firmly packed
2 tbsp. Light corn syrup
2 tbsp. Water
Dash of Salt, to taste

Add all ingredients to the base; turn selection knob to “POPCORN” and let ingredients mix, uncovered, for 2 to 3 minutes.

Turn selection knob to “OFF,” add the popped corn. Place cover on and turn the selection knob to “POPCORN” until the popcorn is coated. Turn the selection knob to “OFF,” unplug from outlet, and pour into a bowl.

Kettle Nutty Popcorn

8 cups Popcorn, Popped
½ cup Butter
1 ½ cups Sugar
1 cup Light Corn Syrup
1 tsp. Vanilla
2 cups Pecan Halves
1 cup Whole Unblanched Almonds
½ cup Pepitas / Hulled Pumpkin Seeds
1 tbsp. Chili Powder
1 tsp. Cinnamon

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl and let appliance cool completely.

Turn selection knob to "NUTS," add butter, sugar, and corn syrup to heating base. Let combination cook uncovered for 6-8 minutes, or until mixture is boiling and a rich brown color. Add vanilla. Turn selection knob to "OFF," add pecans, pepitas, almonds, chili powder, cinnamon, and popcorn to heating base. Cover, turn selection knob to "NUTS" setting and cook until everything is evenly coated. Once coated, turn appliance "OFF," unplug from outlet, and remove from appliance on to waxed paper, let cool, then break into pieces.

Toffee Crunch

2 Qt. Popcorn, Popped
2 tbsp. Butter
½ cup Toffee Chips
½ cup Honey Roasted Peanuts
1 cup Semi-Sweet Chocolate Chips

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl and let appliance cool completely.

Turn selection knob to "NUTS," add butter to heating base and let melt for about 30 seconds. Add toffee chips and let combination cook, uncovered, for about 3 minutes. Use a non-metallic utensil to scrape the toffee chips away from the sides of the appliance as they melt.

Turn selection knob to "OFF," add popcorn and peanuts to the heating base, then cover. Turn selection knob to "NUTS" and let mix until popcorn is evenly coated. Once coated, turn appliance "OFF," unplug from outlet, and remove from appliance to a cookie sheet covered with waxed paper.

Add chocolate chips to the Kettle Krazy™, turn the selection knob to "NUTS," and melt chocolate for 2 minutes. When melted, use a non-metallic utensil to scoop out, then drizzle, chocolate over the top of the popcorn. Chill for 30 minutes, then serve.

Popcorn Scotcheroo

2 Qt. Popcorn, Popped
½ cup Granulated Sugar
½ cup Light Corn Syrup
½ cup Peanut Butter
1 6 oz. Package Milk Chocolate Chips
1 6 oz. Package Butterscotch Chips

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl and let appliance cool completely.

Turn selection knob to "NUTS," add sugar and corn syrup to heating base. Let combination cook uncovered for 5 minutes, or until mixture is boiling. Use a non-metallic utensil to scrape the mixture away from the sides of the appliance as they melt. After mixture is boiling, gradually add peanut butter in small amounts. Once all peanut butter has been added and is mixed in, turn selection knob to "OFF," add popcorn to the heating base, then cover. Turn selection knob to "NUTS" and let mix until popcorn is evenly coated. Once coated, turn appliance "OFF," unplug from outlet, and remove from appliance to a cookie sheet covered with waxed paper.

Add chocolate and butterscotch chips to the Kettle Krazy™, turn the selection knob to "NUTS," and melt for 2 minutes. When melted, drizzle over the top of the popcorn. Let cool completely before serving.

Sugared Popcorn

5 cups Popcorn, Popped
½ cup Water
½ cup Granulated Sugar
2-3 drops Food Coloring
1 ½ tbsp. Powdered Sugar

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl and let appliance cool completely.
Add water and granulated sugar to the heating base, turn selection knob to "NUTS," and let cook uncovered for 6 minutes, or until mixture is boiling. Add food coloring to mixture, add less coloring for lighter colors and more for deeper colors.

Turn selection knob to "OFF," add popcorn to the heating base, then cover. Turn selection knob to "NUTS" and let mix until popcorn is evenly coated. Once coated, turn selection knob to "OFF," unplug from outlet, remove from appliance to serving bowl and sprinkle powdered sugar over the top, stirring gently to coat all popcorn. Let cool completely before eating.

Kettle Chow

2 tbsp. Butter
½ cup Chocolate Chips
¼ cup Peanut Butter
⅛ tsp. Vanilla Extract
4 cups Cereal Squares
¾ cup Powdered Sugar

Turn selection knob to "NUTS," add butter to heating base and let melt for 1 minute. Add chocolate chips and melt. Use a non-metallic utensil to aid mixing and prevent scorching. When melted completely, add peanut butter and vanilla. Cook until thoroughly mixed. Turn selection knob to "OFF," add cereal squares, cover, turn selection knob to "NUTS," and let cook one minute, or until thoroughly coated. Do not cook for more than one minute or scorching can occur. Turn selection knob to "OFF," remove cover and transfer coated cereal to waxed paper and let cool for one minute. Add cooled mixture to a sealable plastic bag, add powdered sugar, and shake until well coated.

Mini Spicy Pepita Popcorn Balls

7 cups Popcorn, Popped
½ cup Pepitas / Hulled Pumpkin Seeds
½ cup Sugar
¼ cup Light Corn Syrup
1 tbsp Butter, cut into pieces
Pinch of Salt
½ cup Heavy Cream, room temperature
½ tsp Vanilla Extract
¼ tsp Ground Cinnamon
¼ tsp Cayenne Pepper
Additional Butter for Forming

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl and let appliance cool completely. Turn selection knob to "NUTS" setting to roast pepitas until they pop, scraping sides with a wooden spoon as needed, about 4 minutes. Turn selection knob to "OFF," unplug from outlet, and remove pepitas from appliance to popcorn, set aside.

Turn selection knob to "NUTS," add sugar and corn syrup to heating base. Let mixture cook, uncovered, for 8 minutes. Add butter and salt into the sugar mixture. Gradually pour in the room temperature heavy cream and vanilla. The mixture will bubble up. Continue to cook about 5 minutes more. Sprinkle in the cinnamon and cayenne. Turn selection knob to "OFF," add popcorn to the heating base, then cover. Turn selection knob to "NUTS." Once coated, turn appliance "OFF," unplug from outlet, and remove from appliance to serving bowl. When mixture is cool enough to handle, coat your hands with some butter and shape into 2 inch balls, place on waxed paper.

Parmesan Popcorn

6 Qt. Popcorn, Popped
2 tbsp. Butter
¼ tsp. Salt
½ cup Parmesan Cheese

Follow basic directions to pop popcorn. Add butter to the butter well while popping. Set popcorn aside in a large mixing bowl.
Add salt and parmesan cheese to popcorn and toss to coat.
Serve Warm.

Caramel Pretzel Nut Popcorn

2 Qt. Popcorn, Popped
½ cup Salted Pretzels, Broken
1 cup Pecans
½ cup Corn Cereal Squares
1 cup Dry Roasted Peanuts
½ cup Butter
¼ cup Light Corn Syrup
1 cup Brown Sugar
¼ heaping tsp. Salt
1 tsp. Vanilla Extract
¼ heaping tsp. Baking Soda

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl and add nuts, cereal, and pretzels to popcorn. Let appliance cool completely.

Cut butter into small chunks, Turn selection knob to "NUTS," and add butter to heating base, do not cover. Once butter has melted, add the light corn syrup and cook for about 2 minutes. After 2 minutes, add brown sugar and salt to the heating base and let cook for about 8 minutes.

Turn selection knob to "OFF," add vanilla and baking soda and stir into mixture with a non-metallic utensil. Once completely mixed, turn appliance "OFF," unplug from outlet, and pour heated mixture over popcorn. Carefully break apart and let cool on a cookie sheet covered with waxed paper.

Kettle Krunch Popcorn Mix

2 cups Popcorn, Popped
½ cup Butter
1 cup Light Brown Sugar, Packed
½ cup Corn Syrup
1 tsp Vanilla Extract
½ tsp Baking Soda
4 cups Corn Cereal Squares
½ cup Slivered Almonds
½ cup Caramel Chips
½ cup Sweetened Cranberries, Dried

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl and let appliance cool completely.

Turn selection knob to "NUTS," add butter, brown sugar, and corn syrup to heating base. Cook combination, uncovered, for about 5 minutes. Turn selection knob to "OFF" and unplug Kettle Krazy™. Add vanilla and baking soda to the heated mixture and stir in with a non-metallic utensil.

After vanilla and baking soda are completely mixed, turn appliance "OFF." Add cereal squares, popcorn and almonds to the Kettle Krazy™, cover, and turn selection knob to "NUTS." Let cook until popcorn is evenly coated. Once coated, turn appliance "OFF," unplug from outlet, and pour into the large mixing bowl. Stir in caramel chips and dried cranberries.

Toasted Ranch Oyster Crackers and Pretzels

¾ cup Popcorn Oil
1 tbsp. Ranch Dressing Mix
¼ tsp. Dill Weed
⅛ tsp. Lemon Pepper
⅛ tsp. Garlic Powder
10 oz. Oyster Crackers
or
6 cups Pretzels, broken into pieces

In a small dish, combine Ranch Dressing mix, dill weed, lemon pepper, and garlic powder. Set aside. Add oil to the Kettle Krazy™, turn selection knob to "NUTS," and let heat for 2 minutes. Turn selection knob to "OFF," add oyster crackers **or** pretzel pieces to the appliance, cover, and turn selection knob to "NUTS." Cook crackers or pretzels for about 6 minutes. Turn selection knob to "OFF," add the seasonings over the crackers, replace the cover, and turn selection knob to "NUTS." Let mix until the crackers are thoroughly coated. Once coated, turn appliance "OFF," unplug from outlet, and remove crackers from appliance and let cool on a paper bag or some paper toweling. Allow to cool completely before consuming.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Products Group International, LLC ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at customercare@focuspg.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@focuspg.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Products Group International, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):_________________________

L5781WEB 02/13 West Bend®, a Brand of Focus Products Group International, LLC.
Printed in China

WestBend®

KETTLE KRAZY™

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
www.registerfocus.com

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

www.westbend.com

MISES EN GARDE IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

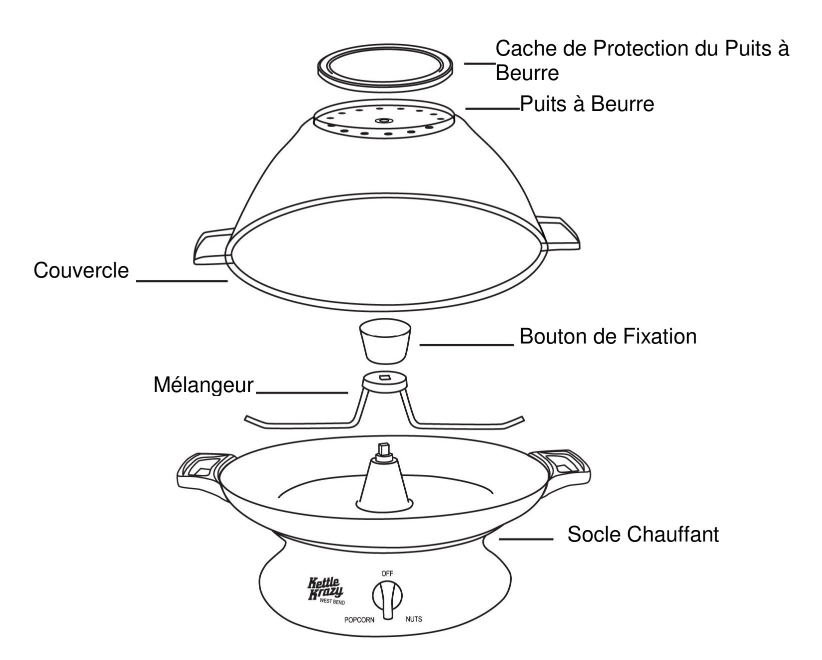
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Products Group International risque de causer des blessures.
- Ne serrez pas la vis de la poignée de manière excessive. Un serrage excessif risque de détériorer le filetage des fis ou le fissurage de la poignée.
- N'utilisez pas le poêlon électrique s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées rectangulaires et rondes lorsque celles-ci sont fournies. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des surfaces à haute température.
- Ne déplacez pas un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquids chauds.
- Cet éclateur de maïs ne s'arrête pas automatiquement. Pour éviter une surchauffe, versez le maïs et l'huile avant de mettre en marche.
- N'utilisez pas cet appareil ou son couvercle sur le feu de la cuisinière, sous la flamme du gril, dans le congélateur ou dans le four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retournez l'appareil pour transférer le maïs éclaté dans le couvercle. Retournez toujours l'appareil à l'opposé de vous et au-dessus d'un plan de travail pour que l'huile ou l'eau résiduelle chaude ne cause pas de brûlures.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Branchez le cordon de la machine sur une prise secteur 120 volts AC **UNIQUEMENT**. Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise murale.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.

- Ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu’il est branché sur une prise électrique.
- Le cordon d’alimentation fourni est court pour réduire les risques qu’une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Cet appareil est pourvu d’une fiche polarisée (une lame est plus large que l’autre). Pour réduire le risque d’électrocution, cette fiche est conçue pour s’encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s’insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s’encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Des cordons d’alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l’utilisation d’un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d’alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l’appareil. Si l’appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d’où il risque d’être tiré par des enfants ou d’où quelqu’un pourrait s’y prendre les pieds.
- N’utilisez pas une prise électrique ou une rallonge si la fiche est lâche à l’intérieur de la prise ou si la prise ou la rallonge est chaude.
- Maintenez le cordon à l’écart des pièces de l’appareil et des surfaces à haute température pendant l’utilisation.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d’enfants.
- Ne laissez pas pendre le cordon à un endroit accessible à un enfant. Disposez le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s’emmêler dedans.
- **Pour usage domestique uniquement**.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Veuillez suivre les instructions fournies dans la section « Nettoyage de votre Kettle Krazy™ ».

Remarque : Veuillez régulièrement vérifier les poignées afin de vous assurer qu'elles sont complètement serrées ; elles devraient être bien fixées et ne devraient pas bouger. **NE SERREZ PAS DE MANIÈRE EXCESSIVE CAR CELA RISQUE DE DÉTÉRIORER LE FILETAGE DES VIS ET LA POIGNÉE RISQUE DE CASSER.**

UTILISATION DE VOTRE KETTLE KRAZY™

Placez le socle chauffant sur une surface plane et sèche. Le socle résistant à la chaleur permet une utilisation sans danger sur une table.

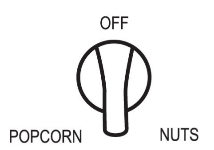
Préparation du Popcorn

Quarts de popcorn (Qt.)	Quantité d'huile	Quantité de maïs	Quantité de beurre
2 (1.9 Lt.)	1 c. à soupe	⅓ tasse	1 c. à soupe
4 (3.8 Lt.)	2 c. à soupe	⅔ tasse	2 c. à soupe
6 (5.7 Lt.)	2 ½ c. à soupe	¾ tasse	3 c. à soupe

**Si vous utilisez un maïs de qualité gourmet/premium, utilisez une quantité de maïs inférieure à la quantité indiquée ci-dessus. Pour obtenir 2 Qt. (1.9 Lt.) de popcorn, utilisez ¼ de tasse de maïs ; pour 4 Qt. (3.8 Lt.) de popcorn, utilisez ½ tasse ; pour 6 Qt. (5.7 Lt.) de popcorn, utilisez ⅔ de tasse. Utilisez les mêmes quantités d'huile et de beurre qu'indiqué ci-dessus.

1. Placez la quantité appropriée d'huile végétale et de maïs dans le socle chauffant. N'ajoutez pas plus de maïs ou d'huile que ce qui est recommandé. Étalez le maïs de manière uniforme sur la surface de chauffe. Ne substituez pas du beurre, de la margarine, de la matière grasse ou du saindoux à la graisse végétale car ces substances brûlent ou fument de manière excessive. Veuillez utiliser des huiles recommandées pour la préparation du popcorn; en effet, les autres huiles ne produisent pas de bons résultats.

2. Placez le couvercle sur le socle chauffant en vous assurant que les poignées du couvercle correspondent bien avec les poignées du socle chauffant. Si vous souhaitez du maïs beurré, divisez la quantité recommandée de beurre réfrigéré en 6 morceaux de taille égale et placez-les en simple couche sur les trous dans le puits à beurre. (Si vous utilisez du beurre non réfrigéré, ajoutez-le dans le puits à beurre une fois que vous avez préparé du popcorn au moins une fois.) Le popcorn sera beurré au moment où il éclatera. Ne placez pas le cache pour le beurre sur le puits à beurre avant que le popcorn n'ait éclaté. Si vous souhaitez du popcorn non beurré, n'ajoutez pas de beurre dans le puits à beurre et ne placez pas le cache sur le puits à beurre avant la fin de la préparation du popcorn.
3. Assurez-vous que le bouton de sélection est positionné sur « OFF » (arrêt), branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 volt AC **uniquement**. Positionnez le bouton de sélection sur « POPCORN » (popcorn) ; le mélangeur commence à pivoter et le socle chauffe. Le mélangeur continue à mélanger jusqu'à ce que le bouton de sélection soit positionné sur « OFF » (arrêt). **Remarque :** Le schéma montre le bouton de sélection sur la position « OFF » (arrêt) ; l'extrémité longue du bouton est orientée vers le bas. Pour sélectionner « POPCORN » (popcorn) ou « NUTS » (noisettes) l'extrémité longue du bouton est orienté vers le réglage sélectionné.



4. Ne secouez pas le Kettle Krazy™ pendant le cycle de cuisson du popcorn. En 6 à 8 minutes, en fonction de la quantité de maïs que vous préparez, le cycle de cuisson sera terminé. **Le cycle est terminé lorsqu'il y a une pause d'environ 3 secondes entre deux bruits d'éclatement de maïs (« pop »).** Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
5. Si le beurre n'est pas complètement fondu dans le puits à beurre, utilisez un pinceau à pâtisserie pour pousser tout reste de beurre éventuel à travers les trous.
6. Fixez bien le cache de protection pour le beurre sur le puits à beurre. Ce cache doit être fixé sur le Kettle Krazy™ avant de le retourner. Assurez-vous que les poignées du couvercle sont placées à l'intérieur des poignées du socle chauffant. Saisissez fermement les poignées et retournez le Kettle Krazy™, en l'éloignant de vous. Soulevez le socle chauffant en l'écartant du couvercle, en faisant attention à la vapeur qui s'échappe.
7. Le popcorn est maintenant prêt pour le service. Saupoudrez le popcorn de sel si vous le souhaitez.

Pour préparer d'autres tournées de popcorn – Si vous prévoyez de préparer d'autres tournées de popcorn immédiatement, transférez le popcorn du couvercle dans un autre saladier pour le service. **Laissez le socle refroidir**, puis suivez les étapes 1 à 6 ci-dessus.

Préparation de Noisettes Grillées

1. Ajoutez les ingrédients à la Kettle Krazy™. Ajoutez une couche uniforme de noisettes au fond, ensuite le ingrédients sec. Ajoutez le liquide en dernier. Ne grillez pas plus d'1 tasse de noix à la fois.
2. Assurez-vous que le bouton de sélection est réglé sur « OFF » (arrêt), branchez le cordon sur une prise secteur de 120 volt AC uniquement. Tournez le bouton de sélection vers « NUTS » (noisettes) ; le mélangeur va commencer à pivoter et le socle va chauffer. Remarque : Le mélangeur va continuer à mélanger jusqu'à ce que le bouton de sélection soit positionné sur « OFF » (arrêt).
3. Ne couvrez pas ou ne secouez pas le Kettle Krazy™ pendant le cycle de cuisson. En 6 à 8 minutes, en fonction de la quantité de noisettes préparées, le cycle de grillade sera terminé. Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
4. à l'aide d'une c. non métallique, sortez les noix du socle et transférez-les vers une feuille de cuisson recouverte de parchemin ou de papier ciré et laissez refroidir complètement avant de manger.

Pour griller d'autres tournées de noisettes - Si vous prévoyez de griller d'autres noisettes immédiatement, **laissez le socle refroidir**, ensuite suivez les étapes 1 à 6 ci-dessus. Vous aurez peut-être besoin de nettoyer le socle avant de griller d'autres tournées de noisettes. Consultez la section « Nettoyage de votre Kettle Krazy™ ».

NETTOYAGE DE VOTRE KETTLE KRAZY™

Nettoyez votre Kettle Krazy™ après chaque utilisation - Votre Kettle Krazy™ devrait être nettoyée après chaque utilisation. Laissez toujours le socle chauffant refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyage du couvercle – Lavez le couvercle et le cache de protection du puits à beurre à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un torchon à vaisselle ou d'une éponge. Rincez bien et séchez. N'utilisez pas de tampon à récurer ou de poudre abrasive sur le couvercle car ces ustensiles risquent de le rayer.

Nettoyage du mélangeur – Retirez le mélangeur du socle chauffant en dévissant le bouton de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lavez la tige et le bouton de fixation à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un torchon à vaisselle ou d'une éponge. Rincez méticuleusement et séchez. Remettez le mélangeur en place une fois que vous avez nettoyé le socle, en vous assurant qu'il s'adapte bien sur la protubérance carré sur le moyeu. Fixez à l'aide du bouton de fixation.

Nettoyage du socle – Nettoyez la surface antiadhésive du socle à l'aide d'un torchon à vaisselle savonneux et humide, une éponge ou un tampon à récurer en nylon. Essuyez la surface à l'aide d'un torchon humide et séchez. N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs ou de poudres sur la finition antiadhésive car cela risquerait de la rayer. Après avoir grillé des noisettes, pendant que le socle est encore chaud, ajoutez de l'eau chaude pour faire tremper le revêtement de sucre de la Kettle Krazy™, patientez jusqu'à ce que le socle soit froid puis videz l'eau. Essuyez la surface à l'aide d'un torchon à vaisselle chaud et savonneux, puis essuyez avec un torchon humide et séchez méticuleusement.

Au fur et à mesure d'une utilisation permanente, la surface antiadhésive peut se décolorer. Pour éliminer cette décoloration, utilisez un chiffon doux saturé de jus de citron ou de vinaigre et frottez-le sur la finition. Ensuite, essuyez la finition avec un chiffon humide et séchez.

NE PLACEZ PAS LE COUVERCLE, LE CACHE DE PROTECTION DU PUITS À BEURRE, LE MÉLANGEUR, LE SOCLE CHAUFFANT OU LE CORDON D'ALIMENTATION AU LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

RECETTES

Essayez quelques unes de nos recettes préférées avec la Kettle Krazy™ que vous trouverez dans les pages suivantes pour vous aider à démarrer.

Noisettes glacées à la cannelle

½ tasse de sucre
¼ c. à soupe de cannelle moulue
1 tasse de noisettes
¾ c. à café de vanille
⅛ tasse d'eau

Mélangez le sucre et la cannelle. Placez les noisettes et le mélange de sucre dans la Kettle Krazy, ajoutez le liquide. Suivez les instructions pour griller les noisettes.

Glaçage pour Maïs

1½ c. à soupe d'huile végétale
1½ c. à soupe de sucre
½ tasse de popcorn

Ajoutez le sucre, suivez les instructions élémentaires pour la préparation du popcorn.

Maïs au Caramel

2 c. à soupe d'huile végétale
⅓ tasse de popcorn

Suivez les instructions élémentaires pour la préparation du popcorn. Réservez le popcorn dans un grand saladier de mélange puis laissez l'appareil refroidir complètement. Une fois l'appareil refroidi, essuyez la surface antiadhésive puis ajoutez les ingrédients suivants :

2 c. à soupe de beurre ou de margarine
¼ tasse de sucre en poudre
¼ tasse de sucre brun, fermement tassé
2 c. à soupe de sirop de maïs léger
2 c. à soupe d'eau
Pincée de sel, selon votre goût

Ajoutez tous les ingrédients à l'intérieur de la base; tournez le bouton de sélection vers « POPCORN » (popcorn) et laissez les ingrédients se mélanger, sans les couvrir, pendant 2 à 3 minutes.

Tournez le bouton de sélection vers « OFF » (arrêt), ajoutez le popcorn déjà préparé. Mettez le couvercle en place puis tournez le bouton de sélection vers « POPCORN » (popcorn) jusqu'à ce que le popcorn soit recouvert. Tournez le bouton de sélection vers « OFF » (arrêt), débranchez l'appareil de la prise secteur, et versez dans un saladier.

Popcorn aux Noix

8 tasses de popcorn, éclaté
½ tasse de beurre
1 ½ tasses de sucre
1 tasse de sirop de maïs léger
1 c. à café de vanille
2 tasses de demi noix de pécan
1 tasse d'amandes entières non blanchies
½ tasse de pepitas/graines de potiron écalées
1 c. à soupe de poudre de piment
1 c. à café de cannelle

Suivez les insctructions élémentaires pour la préparation du popcorn. Réservez le popcorn dans un grand saladier et laissez l'appareil refroidir complètement.

Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes), ajoutez le beurre, le sucre et le sirop de maïs au socle chauffant. Laissez le mélange cuire sans couvrir pendant 6-8 minutes, ou jusqu'à ébullition du mélange qui devient d'une couleur brune riche. Ajoutez la vanille. Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), ajoutez les noix de pécan, les pepitas, les amandes, la poudre de piment, la cannelle et le popcorn dans le socle chauffant Couvrez, positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) et faites cuire jusqu'à ce que toute la préparation soit enrobée de façon uniforme. Une fois que la préparation est enrobée, éteignez l'appareil [« OFF » (arrêt)], débranchez-le de la prise secteur et retirez la préparation de l'appareil pour la placer sur du papier ciré, laissez refroidir puis cassez en petits morceaux.

Bouchées au caramel

2 Qt. (1.9 L) de popcorn, éclaté
2 c. à soupe de beurre
½ tasse de copeaux de caramel
½ tasse de cacahuètes grillées au miel
1 tasse de copeaux de chocolat demi-doux

Suivez les instructions élémentaires pour la préparation du popcorn. Réservez le popcorn dans un grand saladier et laissez l'appareil refroidir complètement.

Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes), ajoutez le beurre dans le socle chauffant et laissez fondre pendant environ 30 secondes. Ajoutez les copeaux de caramel et laissez cuire le mélange, sans couvrir, pendant environ 3 minutes. Utilisez un ustensile non métallique pour gratter les copeaux de caramel des côtés de l'appareil au fur et à mesure qu'ils fondent. Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), ajoutez le popcorn et les cacahuètes dans le socle chauffant puis couvrez. Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) et laissez la préparation se mélanger jusqu'à ce que le popcorn soit enrobé de façon uniforme.

Une fois que le popcorn est enrobé, éteignez l'appareil [« OFF » (arrêt)], débranchez-le de la prise secteur, et retirez la préparation de l'appareil vers une feuille de cuisson couverte de papier ciré.

Ajoutez les copeaux de chocolat dans la Kettle Krazy™, positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) et faites fondre le chocolat pendant 2 minutes. Une fois que le chocolat est fondu, utilisez un ustensile non métallique pour sortir la préparation puis saupoudrez le chocolat au-dessus du popcorn. Mettez au frais pendant 30 minutes puis servez.

Popcorn Scotcheroo

2 Qt. (1.9 L) de popcorn, éclaté
½ tasse de sucre en poudre
½ tasse de sirop de maïs léger
½ tasse de beurre de cacahuète
1 paquet de pépites de chocolat de 6 oz.
1 paquet de copeaux de caramel écossais de 6 oz

Suivez les instructions élémentaires pour la préparation du popcorn. Réservez le popcorn dans un grand saladier et laissez l'appareil refroidir complètement.

Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes), ajoutez le sucre et le sirop de maïs dans le socle chauffant. Laissez cuire le mélange sans couvrir pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition. Utilisez un ustensile non métallique pour gratter le mélange qui adhère aux côtés de l'appareil au fur et à mesure qu'il fond. Une fois que le mélange bout, ajoutez progressivement le beurre de cacahuètes en petites quantités. Une fois que vous avez ajouté tout le beurre de cacahuètes et que vous l'avez mélangé, positionnez le bouton de sélection sur « OFF », ajoutez le popcorn au socle chauffant puis couvrez. Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) puis laissez la préparation se mélanger jusqu'à ce que le popcorn soit enrobé de façon uniforme. Une fois que le popcorn est enrobé, éteignez l'appareil [« OFF » (arrêt)], débranchez-le de la prise secteur, et retirez la préparation de l'appareil pour la placer sur une feuille de cuisson recouverte de papier ciré.

Ajoutez le chocolat et les copeaux de caramel écossais dans la Kettle Krazy™, positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) et laissez fondre pendant 2 minutes. Une fois la préparation fondue, saupoudrez-la au-dessus du popcorn. Laissez refroidir complètement avant de servir.

Popcorn sucré

5 tasses de popcorn, éclaté
½ tasse d'eau
½ tasse de sucre en poudre
2-3 gouttes de colorant alimentaire
1 ½ c. à soupe de sucre en poudre

Suivez les instructions élémentaires pour la préparation du popcorn. Réservez le popcorn dans un grand saladier et laissez l'appareil refroidir complètement.
Ajoutez l'eau et le sucre en poudre dans le socle chauffant, positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) et laissez cuire sans couvrir pendant 6 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition. Ajoutez le colorant alimentaire au mélange, ajoutez moins de colorant pour des coloris plus clairs et davantage de colorant pour des coloris plus prononcés.

Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), ajoutez le popcorn dans le socle chauffant puis couvrez. Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) puis laissez la préparation se mélanger jusqu'à ce que le popcorn soit enrobé de façon uniforme.
Une fois le popcorn enrobé, positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), débranchez l'appareil de la prise secteur, retirez la préparation de l'appareil pour la placer dans le saladier de service et aspergez-la de sucre en poudre, en mélangeant doucement pour enrober tout le popcorn. Laissez refroidir complètement avant de déguster.

Poêlon Chow

2 c. à soupe de beurre
½ tasse de copeaux de chocolat
¼ tasse de beurre de cacahuètes
⅛ c. à café d'extrait de vanille
4 tasses de carrés de céréales
¾ tasse de sucre en poudre

Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes), ajoutez le beurre dans le socle chauffant et laissez-le fondre pendant 1 minute. Ajoutez les copeaux de chocolat et laissez-les fondre. Utilisez un ustensile non métallique pour mélanger et éviter de vous brûler.

Une fois le mélange complètement fondu, ajoutez le beurre de cacahuètes et la vanille. Laissez cuire jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée. Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), ajoutez les carrés de céréales, couvrez, positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) et laissez cuire pendant une minute, ou jusqu'à ce que la totalité de la préparation soit enrobée.

Ne cuisez pas pendant plus d'une minute ou la préparation risque de brûler. Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), retirez le couvercle et transférez les céréales enrobées vers une feuille de papier ciré puis laissez refroidir pendant une minute. Ajoutez le mélange refroidi dans un sac en plastique refermable, ajoutez le sucre en poudre et mélangez jusqu'à ce que toute le paréparation soit enrobée.

Mini boules de popcorn épicées pepita

7 tasses de popcorn, éclaté
½ tasse de pepitas/graines de potiron écalées
½ tasse de sucre
¼ tasse de sirop de maïs léger
1 c. à soupe de beurre, découpé en morceaux
Pincée de sel
½ tasse de crème riche en matière grasse, à température ambiante
½ c. à café d'extrait de vanille
¼ c. à café de cannelle moulue
¼ c. à café de piment de Cayenne
Beurre supplémentaire pour la mise en forme

Suivez les instructions élémentaires pour la préparation du popcorn. Réservez le popcorn dans un grand saladier et laissez l'appareil refroidir complètement. Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) pour faire griller les pepitas jusqu'à ce qu'elles éclatent, en grattant les côtés à l'aide d'une c. en bois selon les besoins, pendant environ 4 minutes. Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), débranchez l'appareil de la prise secteur et retirez les pepitas de l'appareil pour les ajouter au popcorn. Réservez.

Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes), ajoutez le sucre et le sirop de maïs dans le socle chauffant. Laissez cuire le mélange, sans couvrir, pendant 8 minutes. Ajoutez le beurre et le sel au mélange sucré. Versez progressivement la crème riche en matière grasse et la vanille.

Le mélange va faire des bulles. Continuez à cuire pendant encore 5 minutes environ. Saupoudrez de cannelle et de piment de Cayenne. Positionnez le bouton de sélection sur « OFF », ajoutez le popcorn dans le socle chauffant, puis couvrez. Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes). Une fois la préparation enrobée, éteignez l'appareil [« OFF » (arrêt)], débranchez-le de la prise secteur et retirez la préparation de l'appareil pour la verser dans le saladier de service. Une fois que le mélange a suffisamment refroidi pour être manipulé, enduisez vos mains de beurre et formez des boules de 2 pouces (5 cm), placez-les ensuite sur du papier ciré.

Popcorn aux noisettes et aux bretzels caramel

2 Qt. (1.9 L) de poporn, éclaté
½ tasse de bretzels, brisés
1 tasse de noix de pécan
½ tasse de carrés de céréales au maïs
1 tasse de cacahuètes grillées sèches
½ tasse de beurre
¼ tasse de sirop de maïs léger
1 tasse de sucre roux
¼ c. à café bombée de sel
1 c. à café d'extrait de vanille
¼ c. à café bombée de bicarbonate de soude

Suivez les instructions élémentaires pour la préparation du popcorn. Réservez le popcorn dans un grand saladier et ajoutez les noisettes, les céréales et les bretzels au popcorn. Laissez l'appareil refroidir complètement.

Découpez le beurre en petits morceaux. Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) et ajoutez le beurre dans le socle chauffant, sans couvrir. Une fois le beurre fondu, ajoutez le sirop de maïs léger et laissez cuire pendant 2 minutes. Après 2 minutes, ajoutez le sucre roux et le sel sur le socle chauffant et laissez cuire pendant environ 8 minutes.

Positionne le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), ajoutez la vanille et le bicarbonate de soude et incorporez ces ingrédients au mélange à l'aide d'un ustensile non métallique. Une fois la préparation complètement mélangée, éteignez l'appareil sur [« OFF » (arrêt)], débranchez-le de la prise secteur et versez le mélange chaud sur le popcorn. Brisez avec soin et laissez froidir sur une feuille de cuisson recouverte de papier ciré.

Mélange de popcorn Kettle Krunch

2 tasses de popcorn, éclaté
½ tasse de beurre
1 tasse de sucre roux léger, tassé
½ tasse de sirop de maïs
1 c. à café d'extrait de vanille
½ c. à café de bicarbonate de soude
4 tasses de carrés de céréales de maïs
½ tasse d'amades argentées
½ tasse de copeaux de caramel
½ tasse de cranberries sucrées, séchées

Suivez les instructions élémentaires pour la préparation du popcorn. Réservez le popcorn dans un grand saladier et laissez l'appareil refroidir complètement. Positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes), ajoutez le beurre, le sucre roux et le sirop de maïs dans le socle chauffant. Cuisez le mélange, sans couvrir, pendant environ 5 minutes. Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt) et débranchez la Kettle Krazy™. Ajoutez la vanille et le bicarbonate de soude au mélange chaud et mélangez à l'aide d'un ustensile non métallique.

Une fois que la vanille et le bicarbonate de soude sont complètement mélangés, éteignez l'appareil [« OFF » (arrêt)]. Ajoutez les carrés de céréales, le popcorn et les amades dans la Kettle Krazy™, couvrez et positionnez le bouton de séleciton sur « NUTS » (noisettes). Laissez cuire jusqu'à ce que le popcorn soit uniformément enrobé. Une fois que le popcorn est enrobé, éteignez l'appareil [« OFF » (arrêt)], débranchez-le de la prise secteur et versez la préparation dans un grand saladier. Mélangez en ajoutant les copeaux de caramel et les cranberries séchées.

Biscuits aux huîtres et bretzels grillés style Ranch

¾ tasse d'huile pour popcorn
1 c. à coupe de mélange de vinaigrette Ranch
¼ c. à café d'aneth
⅛ c. à café de poivre au citron
⅛ c. à café d'ail en poudre
10 oz. de biscuits aux huîtres
ou
6 tasses de bretzels, brisés en petits morceaux

Dans un petit plat, combinez le mélange de vinaigrette style Ranch, l'aneth, le poivre au citron et l'ail en poudre. Réservez. Ajoutez l'huile dans la Kettle Krazy™, positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes) et laissez chauffer pendant 2 minutes. Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), ajoutez les biscuits aux huîtres **ou** les bretzels en morceaux dans l'appareil, couvrez et positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes). Faites cuire les biscuits ou les bretzels pendant environ 6 minutes. Positionnez le bouton de sélection sur « OFF » (arrêt), ajoutez l'assaisonnement au-dessus des biscuits, remettez le couvercle en place, et positionnez le bouton de sélection sur « NUTS » (noisettes). Laissez la préparation se mélanger jusqu'à ce que les biscuits soient complètement enrobés. Une fois la préparation enrobée, éteignez l'appareil [« OFF » (arrêt)], débranchez-le de la prise secteur, et retirez les biscuits de l'appareil pour les laisser refroidir sur un sac en papier ou sur des serviettes en papier. Laissez refroidir complètement avant de déguster.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Products Group International, LLC ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantit ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelle que façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse customercare@focuspg.com. Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés.** Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, par e-mail au customercare@focuspg.com, par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez razytrouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée. Votre chèque devra être libellé à l'ordre de Focus Products Group International, LLC.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuille patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: ____

Lieu d'achat et prix, si connus: ____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil):______________________

L5781WEB 02/13 West Bend®, une Marque de Focus Products Group International, LLC.
Printed in China

WestBend®

KETTLE KRAZY™

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.registerfocus.com en Internet

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

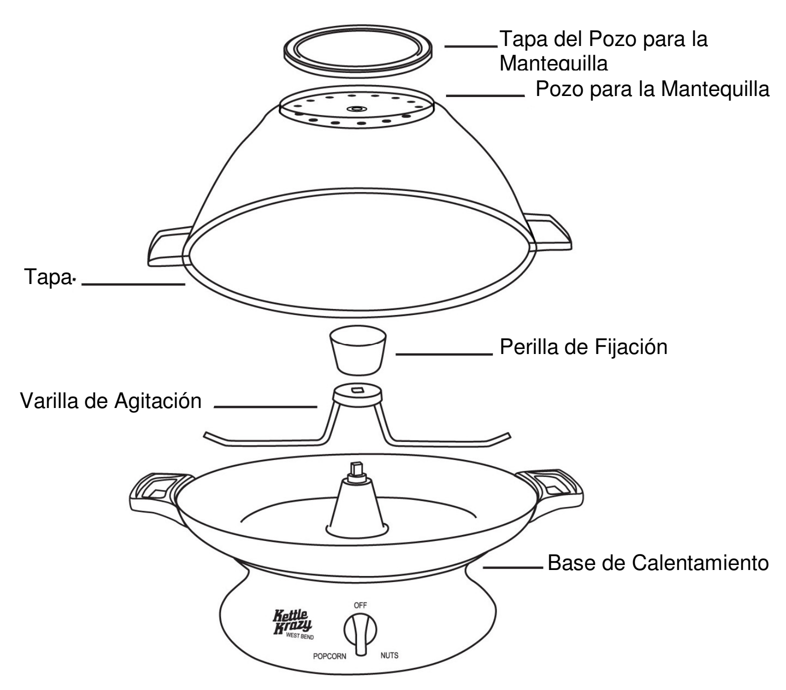
Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Products Group International puede causar lesiones.
- No sobreapriete el tornillo del asa. El apretar de más puede dañar la rosca de los tornillos o agrietar el asa.
- No opere el artefacto cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al servicio vea la página de garantías.
- Evite contato con piezas en movimiento.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén provistas. Use almohadillas térmicas o guantes para horno al manipular superficies calientes.
- No traslade un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Este tostador para palomitas de maíz no se apaga en forma automática. Para evitar el sobrecalentamiento, agregue maíz y aceite antes de usarlo.
- No coloque este aparato ni la tapa sobre una estufa, bajo un asador, en el congelador ni en el horno.
- Debe tenerse sumo cuidado al sacar del aparato las palomitas de maíz. Siempre sostenga la unidad apuntando lejos de usted y sobre un mostrador para evitar que el aceite o agua caliente restante que se vierta provoque quemaduras.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere ningún aparato cuyo cable de alimentación o enchufe estén dañados.
- No use este aparato a la intemperie.
- No deje el aparato enchufado cuando no se esté usando.
- Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle partes o antes de limpiarlo.
- Enchufe el cordón eléctrico de la máquina **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté enchufado a un tomacorriente mural.

- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- No use un tomacorriente o cable de extensión si el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté operándose.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- No permita que el cable cuelgue de algún borde, donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cable de modo que impida lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.
- **Para uso doméstico solamente**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ



Siga las instrucciones en la sección "Limpieza de su Máquina Kettle Krazy™". **Nota:** Revise periódicamente las asas para asegurarse de que estén completamente apretadas; deberán estar bien fijas y no bambolear. **NO SOBREAPRIETE, PUESTO QUE PUEDE DAÑAR LA ROSCA DE LOS TORNILLOS O ROMPER EL ASA.**

CÓMO USAR SU MÁQUINA KETTLE KRAZY™

Coloque la base de calentamiento sobre una superficie plana y seca. La base resistente al calor permite que pueda usarse de manera segura sobre una mesa.

Preparación de Palomitas de Maíz

Cuartos de Galón (Qt.) de Palomitas	Cantidad de Aceite	Cantidad de Maíz	Cantidad de Mantequilla
2 (1.9 Lt.)	1 Cuchara	⅓ taza	1 Cuchara
4 (3.8 Lt.)	2 Cucharas	⅔ Taza	2 Cucharas
6 (5.7 Lt.)	2 ½ Cucharas	¾ Taza	3 Cucharas

** Si va a utilizar un grado del maíz gourmet o de alta calidad, use menos cantidad de maíz que el arriba indicado. Para preparar 2 Qt. (1.9 Lt.) de palomitas de maíz, use ¼ taza de maíz; para 4 Qt. (3.8 Lt.) de palomitas, use ½ taza; para 6 Qt. (5.7 Lt.) de palomitas, use ⅔ taza. Use las mismas cantidades de aceite y mantequilla arriba especificadas.

1. Coloque la cantidad apropiada de aceite vegetal y maíz en la base de calentamiento. No añada más maíz o aceite del recomendado. Extienda el maíz parejamente sobre la superficie de preparación de las palomitas. No substituya el aceite vegetal por mantequilla, margarina, manteca o grasa puesto que estos se quemarán o ahumarán en exceso. Use los aceites recomendados para palomitas de maíz, ya que los demás no brindan buenos resultados.

2. Coloque la tapa sobre la base de calentamiento asegurándose de que las asas de la tapa encajen dentro de las asas de la base de calentamiento. Si se desea maíz untado con mantequilla, divida la cantidad recomendada de mantequilla refrigerada en 6 partes iguales y colóquelas en una sola capa sobre los agujeros en el pozo para la mantequilla. (Si se usase mantequilla no refrigerada, añádala al pozo para la mantequilla después de que el primer grano de maíz reviente.) Las palomitas de maíz serán untadas con mantequilla en la medida que los granos revientan. No coloque la tapa de la mantequilla en el pozo para la mantequilla sino hasta después de que el maíz ya haya reventado. Si se desea el maíz sin mantequilla, no añada la mantequilla al pozo para la mantequilla y no coloque la tapa en el pozo para la mantequilla sino hasta que el maíz ya haya reventado. Asegúrese de que la perilla de selección esté en la posición "OFF" (apagada), enchufe el cordón eléctrico **solamente** en un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Gire la perilla de selección a "PORCORN" (palomitas de maíz), la varilla de agitación comenzará a girar y la base se calentará. La varilla de agitación seguirá removiendo hasta que la perilla de selección sea girada a la posición "OFF" (apagado). **Nota:** El diagrama muestra la perilla de selección en la posición "OFF"; el extremo largo de la perilla de selección estará indicando hacia abajo. Para seleccionar "POPCORN" (palomitas de maíz) o "NUTS" (nueces), el extremo largo de la perilla de selección señalará la selección.

OFF
POPCORN
NUTS

4. No sacuda la máquina Kettle Krazy™ durante el ciclo de preparación de palomitas. El ciclo de preparación de las palomitas se completará en 6 a 8 minutos, según la cantidad de palomitas de maíz que se esté preparando. **El ciclo termina cuando hay una pausa de aproximadamente 3 segundos en el reventar de los granos.** Gire la perilla de selección a la posición "OFF" (apagado), desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente.
5. Si la mantequilla no está completamente derretida en el pozo para la mantequilla, use un cepillo de pastelería para presionar cualquier mantequilla restante a través de los agujeros.
6. Encaje bien la tapa de la mantequilla en el pozo para la mantequilla. Esta tapa debe estar puesta antes de que la máquina Kettle Krazy™ sea invertido. Asegúrese de que las asas de la tapa estén colocadas dentro de las asas de la base de calentamiento. Agarre las asas firmemente y voltee la máquina Kettle Krazy™ boca abajo, volteándolo en dirección contraria a usted. Levante la base de calentamiento de la tapa, teniendo cuidado del vapor que se escapa.
7. Las palomitas de maíz están ya listas para servir. Si lo desea, rocíe las palomitas de maíz con sal.

Preparación de Hornadas Adicionales de Palomitas - Si planea preparar más palomitas de maíz inmediatamente, transfiera las palomitas de la tapa a otro tazón de servir. **Deje enfriar la base**, luego siga los pasos 1 a 6 arriba indicados.

Preparación de Nueces Tostadas

1. Añada los ingredientes al máquina Kettle Krazy™. Añada una capa pareja de nueces en el fondo, luego ingredientes al seco. Añada los líquidos de último. No tueste más de 1 taza de nueces a la vez.
2. Asegúrese de que la perilla de selección esté colocada en la posición "OFF" (apagado), enchufe el cable **solamente** en un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Gire la perilla de selección a "NUTS" (nueces), la varilla de agitación comenzará a girar y la base se calentará. **Nota**: La varilla de agitación seguirá removiendo hasta que la perilla de selección sea girada a la posición "OFF" (apagado).
3. Ni cubra ni sacuda la máquina Kettle Krazy™ durante el ciclo de tostado. El ciclo de tostado se completará en 6 a 8 minutos, según la cantidad de nueces que se estén tostando. Gire la perilla de selección a "OFF", desenchufe el cable del tomacorriente.
4. Usando una cuchara no metálica, saque las nueces de la base y transfiéralas a una bandeja de hornear cubierta en papel de hornear o papel encerado y deje enfriar las nueces completamente antes de comerlas.

Tostado de Hornadas Adicionales de Nueces - Si usted planea tostar más nueces inmediatamente, **deje que la base se enfríe**, luego siga los pasos 1 al 6 arriba indicados.

Podría tener que limpiar la base antes de tostar hornadas adicionales de nueces. Consulte la sección “Limpieza de su Máquina Kettle Krazy™”.

LIMPIEZA DE SU MÁQUINA KETTLE KRAZY™

Limpie la Máquina Kettle Krazy™ Después de Cada Uso - La máquina Kettle Krazy™ debe limpiarse después de cada uso. Siempre permita que la base de calentamiento se enfríe antes limpiar el artefacto.

Limpieza de la Tapa - Lava la tapa y la tapa del pozo para mantequilla en agua tibia y jabonosa con un paño de cocina o esponja. Enjuague y seque a fondo. No use una almohadilla de fregado o polvo abrasivo para lavar la tapa pues estos la podrían rayarla.

Limpieza de la Varilla de Agitación - Saque la varilla de agitación de la base de calentamiento desatornillando la perilla de fijación en dirección contraria a las agujas del reloj. Lave la vara y la perilla de fijación con agua tibia y jabonosa usando un paño de cocina o esponja. Enjuague y seque a fondo. Después de limpiar la base, vuelva a colocar la varilla de agitación en su sitio, asegurándose de que encaje sobre la clavija cuadrada en el cubo. Fíjela con la perilla de fijación.

Limpieza de la Base - Limpie la superficie anti-adherente de la base con una paño de cocina, esponja o almohadilla de nilón húmedos y enjabonados. Pásele un paño húmedo a la superficie y luego séquela. No use almohadillas de fregar o polvos abrasivos sobre el acabado anti-adherente puesto que lo podría rayar. Tras tostar nueces, mientras la base esté todavía caliente, añada agua caliente para aflojar la capa de azúcar en la máquina Kettle Krazy™, espere hasta enfriarse y luego vierta el agua. Limpie la superficie con un paño de cocina tibio y jabonoso, luego pásele un paño húmedo y séquela a fondo.

Tras un uso seguido, la superficie anti-adherente pudiera decolorarse. Para quitar la decoloración, use un paño suave saturado con jugo de limón o vinagre y restriegue el acabado. Luego limpie el acabado con un paño húmedo y séquelo.

NO COLOQUE LA TAPA, LA TAPA DEL POZO PARA MANTEQUILLA, LA VARILLA DE AGITACIÓN, LA BASE DE CALENTAMIENTO NI EL CABLE EN UN LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO.

Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.

RECETAS

Para comenzar a usar la máquina Kettle Krazy™ puede probar algunas de nuestras recetas favoritas que hemos incluido en las páginas siguientes.

Nueces Glaseadas con Canela

½ taza Azúcar
¼ cda. Canela molida
1 taza Nueces
¾ cdta. Vainilla
⅛ taza Agua

Mezcle el azúcar y la canela juntos. Coloque las nueces y la mezcla de azúcar en el hervidor Krazy, siga las instrucciones para tostar las nueces.

Palomitos de Caldero

1½ cdas. Aceite Vegetal
1½ cdas. Azúcar
½ taza Palomitas

Siga las instrucciones básicas para tostar las nueces

Maíz Acaramelado

2 cdas. Aceite vegetal
⅓ taza Palomitas de maíz

Siga las instrucciones básicas para preparara palomitas de maíz. Coloque las palomitas de maíz a un lado en un tazón grande para mezclar y deje que el artefacto se enfríe por completo.

Al enfriarse, limpie la superficie antiadherente con un paño y luego agregue lo siguiente:

2 cdas. Mantequilla o margarina
¼ tazaAzúcar granulada
¼ tazaAzúcar morena, firmemente empacada
2 cdas. Jarabe de maíz claro
2 cdas. Agua
Pizca de sal, al gusto

Agregue todos los ingredientes a la base; gire la perilla de selección a la posición “POPCORN” (palomitas de maíz) y deje que los ingredientes se mezclen, sin tapar, durante 2 a 3 minutos.

Gire la perilla de selección a “OFF” (apagar), agregue las palomitas de maíz. Coloque la tapa y gire la perilla de selección a “POPCORN” (palomitas de maíz) hasta que las palomitas queden recubiertas. Gire la perilla de selección a “OFF” (apagar),desechufe el artefacto del tomacorriente y vierta el contenido en un tazón.

Palomitas con Nueces al Máquina

8 tazas Palomitas de Maíz, Reventadas
½ taza Mantequilla
1 ½ tazas Azúcar
1 taza Jarabe de Maíz Ligero
1 cdta. Vainilla
2 tazas Mitades de Nueces Pacanas
1 taza Almendras Enteras Sin Blanquear
½ taza Pepitas / Semillas de Calabaza Descascaradas
1 cda. Polvo de Chile
1 cdta. Canela

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas. Coloque las palomitas a un lado en un tazón para mezclar grande y deje que el artefacto se enfríe por completo.
Gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces), añada la mantequilla, el azúcar y el jarabe de maíz a la base de calentamiento. Permita que la combinación se cueza sin la tapa puesta durante 6-8 minutos, o hasta que la mezcla hierva y adquiera un color marrón rico. Añada la vainilla. Gire la perilla de selección a la posición "OFF" (apagado), añada las nueces pacanas, pepitas, almendras, polvo de chile, canela, y palomitas de maíz a la base de calentamiento. Tape el artefacto, gire la perilla de selección al ajuste "NUTS" y cocine hasta que todo quede parejamente recubierto. Una vez recubierto, apague el artefacto, desenchúfelo del tomacorriente, saque el producto del artefacto y colóquelo sobre papel encerado, déjelo enfriar y luego rómpalo en pedazos.

Crujido de Toffee

2 Qt. (1.9 Lt.) Palomitas de Maíz, Reventadas
2 cdas. Mantequilla
½ tazas Trozos de Toffee
½ taza Cacahuetes Tostados en Miel
1 taza Trozos de Chocolate Semidulce

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas. Coloque las palomitas a un lado en un tazón para mezclar grande y deje que el artefacto se enfríe por completo.

Gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces), añada la mantequilla a la base de calentamiento y deje que se derrita durante aproximadamente 30 segundos. Añada los trozos de toffee y permita que la combinación se cueza, sin tapar, durante aproximadamente 3 minutos. Use un utensilio no metálico para raspar los trozos de toffees de los lados del artefacto en la medida que se derritan. Gire la perilla de selección a la posición "OFF" (apagada), añada las palomitas de maíz y los cacahuetes a la base de calentamiento y luego tápela. Gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces) y deje mezclar hasta que las palomitas de maíz estén parejamente cubiertas. Una vez recubiertas, apague el artefacto (posición "OFF"), desenchufe del tomacorriente y pase las palomitas del artefacto a una bandeja de horno cubierta con papel encerado.
Añada los trozos de chocolate al máquina Kettle Krazy™, gire la perilla de selección a "NUTS" (nueces) y derrita el chocolate durante 2 minutos. Cuando ya esté derretido, use un utensilio no metálico para sacar el chocolate y rociarlo por encima de las palomitas de maíz. Enfríe en el refrigerador durante 30 minutos, luego sirva.

Palomitas de Maíz Scotcheroo

2 Qt. (1.9 Lt.) Palomitas de Maíz, Reventadas
½ taza Azúcar Granulado
½ taza Jarabe de Maíz Ligero
½ taza Mantequilla de Maní
1 Paquete de 6 onzas (453,6 g) Trozos de Chocolate con Leche
Paquete de 6 onzas (453,6 g) Trozos de Caramelo de Mantequilla

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas. Coloque las palomitas a un lado en un tazón para mezclar grande y deje que el artefacto se enfríe por completo.
Gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces), añada el azúcar y el jarabe de maíz a la base de calentamiento. Permita que la combinación se cueza sin la tapa puesta durante 5 minutos, o hasta que la mezcla hierva. Use un utensilio no metálico para raspar la mezcla lejos de los lados del artefacto en la medida que esta se derrita. Una vez hierva la mezcla, gradualmente añada la mantequilla de maní en pequeñas cantidades. Una vez que toda la mantequilla de maní ha sido añadida y esté bien mezclada, gire la perilla de selección a la posición "OFF" (apagado), añada las palomitas de maíz a la base de calentamiento, y luego tápela. Gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces) y deje mezclar hasta que las palomitas de maíz estén cubiertas parejamente. Una vez recubiertas, apague el artefacto (posición "OFF"), desenchufe del tomacorriente y pase las palomitas del artefacto a una bandeja de horno cubierta con papel encerado.
Añada trozos de chocolate y de caramelo de mantequilla al máquina Kettle Krazy™, gire la perilla de selección a "NUTS," y derrítalos durante 2 minutos. Cuando ya estén derretidos, espárzalos sobre las palomitas de maíz. Deje enfriar completamente antes de servir.

Palomitas de Maíz Azucaradas

5 tazas Palomitas de Maíz, Reventadas
½ taza Agua
½ taza Azúcar Granulado
2-3 gotas Colorante de Alimentos
1 ½ cdas. Azúcar Glasé

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas. Coloque las palomitas a un lado en un tazón para mezclar grande y deje que el artefacto se enfríe por completo.
Añada el agua y el azúcar granulado a la base de calentamiento, gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces), y deje cocer sin la tapa puesta durante 6 minutos, o hasta que la mezcla llegue al hervor. Añada el colorante de alimentos a la mezcla, añada menos colorante para colores claros y más para colores más oscuros.

Gire la perilla de selección a la posición "OFF" (apagada), añada las palomitas de maíz a la base de calentamiento y luego tape el artefacto. Gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces) y deje mezclar hasta que las palomitas de maíz estén cubiertas parejamente.
Una vez recubiertas, gire la perilla de selección a la posición "OFF" (apagada), desenchufe del tomacorriente, pase las palomitas al tazón de servir y rocíe el azúcar glasé por encima, removiendo lentamente para recubrir todas las palomitas de maíz. Deje enfriarse completamente antes de comerlas.

Comida de Caldero

2 cdas. Mantequilla
½ taza Trozos de Chocolate
¼ taza Mantequilla de Maní
⅛ cdta. Extracto de Vainilla
4 tazas Cuadrados de Cereal
¾ taza Azúcar Glasé

Gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces), añada la mantequilla a la base de calentamiento y deje derretir durante 1 minuto. Añada trozos de chocolate y derrita. Use un utensilio no metálico para ayudar a mezclar y prevenir que se chamusque. Cuando todo esté completamente derretido, añada la mantequilla de maní y la vainilla. Cocine hasta quedar completamente mezclados. Gire la perilla de selección a la posición "OFF", añada los cuadrados de cereal, tape el artefacto, gire perilla de selección a "NUTS" (nueces) y deje cocer durante un minuto o hasta quedar totalmente recubiertos. No cueza por más de un minuto pues puede quemarse. Gire la perilla de selección a la posición "OFF", quite la tapa y transfiera el cereal recubierto a papel encerado y déjelo enfriar durante un minuto. Añada la mezcla ya fría a una bolsa de plástico sellable, añada el azúcar glasé, y sacuda hasta bien hasta que las palomitas queden bien recubiertas.

Mini Pelotas de Pepitas y Palomitas Picantes

7 tazas Palomitas de Maíz, Reventadas
½ taza Pepitas / Semillas de Calabaza Descascaradas
½ taza Azúcar
¼ taza Jarabe de Maíz Ligero
1 cda. Mantequilla, cortada en trozos
Pizca de Sal
½ taza Crema Doble, a temperatura ambiente ½ cdta. Extracto de Vainilla
¼ cdta. Canela Molida
¼ cdta. Ají de Cayena
Mantequilla Adicional para Moldear

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas. Coloque las palomitas a un lado en un tazón para mezclar grande y deje que el artefacto se enfríe por completo. Gire la perilla de selección al ajuste "NUTS" (nueces) para tostar las pepitas hasta que revienten, raspando los lados con una cuchara de madera según sea necesario; aproximadamente unos 4 minutos. Gire la perilla de selección a la posición "OFF" (apagada), desenchufe del tomacorrientes y pase las pepitas del artefacto a las palomitas de maíz; colóquelas a un lado.

Gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces), añada el azúcar y el jarabe de maíz a la base de calentamiento. Deje cocer la mezcla, sin la tapa puesta, durante 8 minutos. Añada la mantequilla y la sal a la mezcla de azúcar. Gradualmente vierta la crema doble a temperatura ambiental y la vainilla. La mezcla burbujeará. Siga cocinando aproximadamente 5 minutos más. Rocíe la canela y el ají de Cayena. Gire la perilla de selección a la posición "OFF", añada las palomitas de maíz a la base de calentamiento y luego tápela. Gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces). Una vez recubiertas, apague el artefacto (posición "OFF"), desenchufe del tomacorriente, y pase el producto del artefacto al tazón de servir. Cuando la mezcla esté lo suficientemente fría para manipularla, recúbrase las manos con un poco de mantequilla y déle forma de pelotas de 2 pulgadas; colóquelas sobre papel encerado.

Palomitas con Nueces y Pretzel al Caramelo

2 Qt. (1.9 Lt.) Palomitas de Maíz, Reventadas
½ taza Pretzels Salados, En Pedazos
1 taza Nueces Pacanas
½ taza Cuadrados de Cereal de Maíz
1 taza Cacahuetes Tostados Secos
½ taza Mantequilla
¼ taza Jarabe de Maíz Ligero
1 taza de Azúcar Moreno
¼ cdta. colmada Sal
1 cdta. Extracto de Vainilla
¼ cdta. colmada Bicarbonato de Sosa

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas. Coloque las palomitas de maíz al lado en un tazón para mezclar grande y añada las nueces, el cereal y los pretzels a las palomitas. Deje que el artefacto se enfríe por completo.

Corte la mantequilla en pequeños pedazos, gire la perilla a la posición "NUTS" (nueces), y añade la mantequilla a la base de calentamiento pero sin tapar. Una vez que la mantequilla se haya derretido, añada el jarabe de maíz ligero y cueza durante aproximadamente 2 minutos. Después de 2 minutos, añada el azúcar moreno y la sal a la base de calentamiento y deje cocer durante aproximadamente 8 minutos.

Gire la perilla de selección a la posición "OFF", añada la vainilla y el bicarbonato de sosa y remueva con un utensilio no metálico para incorporarlos a la mezcla. Una vez completamente mezclados, apague el artefacto (posición "OFF"), desenchufe de los tomacorrientes y vierta la mezcla calentada sobre las palomitas de maíz. Con cuidado rompa la mezcla en pedazos y deje enfriarla sobre una bandeja de horno cubierta con papel encerado.

Mezcla Crujiente de Palomitas

2 tazas Palomitas de Maíz, Reventadas
½ taza Mantequilla
1 taza Azúcar Marrón Claro, Embalado
½ taza Jarabe de Maíz
1 cdta. Extracto de Vainilla
½ cdta. Bicarbonato de Sosa
4 tazas Cuadrados de Cereal de Maíz
½ taza Almendras en Tajadas Finas
½ taza Trozos de Caramelo
½ taza Arándanos Endulzados, Desecados

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas. Coloque las palomitas a un lado en un tazón para mezclar grande y deje que el artefacto se enfríe por completo.

Gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces), añada la mantequilla, el azúcar moreno y el jarabe de maíz a la base de calentamiento. Cueza la combinación, sin la tapa puesta, durante aproximadamente 5 minutos. Gire la perilla de selección a la posición "OFF" (apagada) y desenchufe la máquina Kettle Krazy™. Añada la vainilla y el bicarbonato de sosa a la mezcla calentada removiendo con un utensilio no metálico.

Una vez que la vainilla y el bicarbonato de sosa estén completamente mezclados, apague el artefacto (posición "OFF"). Añada los cuadrados de cereal, las palomitas de maíz y las almendras al máquina Kettle Krazy™, coloque la tapa, y gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces). Deje cocer hasta que las palomitas de maíz queden recubiertas parejamente. Una vez recubiertas, apague el artefacto (posición "OFF"), desenchufe del tomacorriente y vierta el contenido en el tazón para mezclar grande. Agregue mientras remueve los trozos de caramelo y los arándanos desecados.

Galletas de Ostra y Pretzels con Salsa de Rancho Tostados

¾ taza Aceite para Palomitas de Maíz
1 cda. Mezcla de Aderezo Ranchero
¼ cdta. Hierbajo de Eneldo
⅛ cdta. Pimienta de Limón
⅛ cdta. Polvo de Ajo
10 onz. (284 g) Galletas de Ostra
o
6 tazas Pretzels, hechos pedazos

En un pequeño plato, combine la mezcla de Aderezo Ranchero, el hierbajo de eneldo, la pimienta de limón y el polvo de ajo. Colóquelo a un lado. Añada el aceite al máquina Kettle Krazy™, gire la perilla de selección a la posición "NUTS" (nueces) y deje calentarse durante 2 minutos. Gire la perilla de selección a la posición "OFF", añada al artefacto las galletas de ostra **o** los pedazos de pretzels, coloque la tapa y gire la perilla de selección a la posición "NUTS". Cueza las galletas o los pretzels durante aproximadamente 6 minutos. Gire la perilla de selección a la posición "OFF", añada los condimentos sobre las galletas, vuelva a colocar la tapa, y gire la perilla de selección a la posición "NUTS". Deje mezclarse hasta que las galletas estén completamente recubiertas. Una vez recubiertas, apague el artefacto, desenchufe del tomacorriente, saque las galletas del artefacto y déjelas enfriar en una bolsa de papel o alguna toalla de papel. Permita enfriarse completamente antes de consumirse.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Products Group International, LLC (“la Compañía”) garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a customercare@focuspg.com. Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com, al correo electrónico customercare@focuspg.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Products Group International, LLC.
Atención: Customer Care Dept.
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea. Su cheque debe hacerse a nombre de Focus Products Group International, LLC.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo:________________________________

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ___________________________________

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):____

L5781WEB 02/13 West Bend®, una Marca de Focus Products Group International, LLC.
Printed in China

NOTES/NOTES/NOTAS

NOTES/NOTES/NOTAS